ملاحظة خاصة

لحماية الفرن والشاشة من فرط السخونة يراقب الجهاز درجة حرارة المقبض. إذا بدا احتمال حدوث فرط السخونة، فسيتم إيقاف تشغيل إضاءة الخلفية في الشاشة. وسيتم إعادة تشغيلها بعض فترة. ولنفس السبب قد يقوم الفرن بإجراء عملية تبريد. وتظهر كلمة COOL على الشاشة في هذه الحالة. بينما تعمل المروحة والضوء. وهذا أمر طبيعي.
يتوقف الفرن عن التشغيل تلقائياً بعد هذا الإجراء. من الممكن مقاطعة إجراء التبريد دون أي ضرر على الفرن عن طريق فتح الباب.

بيانات للاختبار وأداء التسخين
وفق مواصفات IEC 60705
أعدت اللجنة الفنية الكهربائية الدولية International Electrotechnical Commission مواصفات قياسية لإجراء الاختبارات المقارنة لأداء تسخين أفران المايكروويف المختلفة. نوصي بالتالي من أجل هذا الفرن:

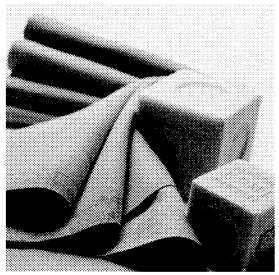
الاختبار	المقدار	الزمن التقريبي	مستوى الطاقة	الوعاء
12.3.1	1000 جم	11 دقيقة	750 واط	بايركس 3.227
12.3.2	475 جم	5 دقائق	750 واط	بايركس 3.827
12.3.3	900 جم	15 دقيقة	750 واط	بايركس 3.838
13.3	500 جم	2 دقيقة 12 ثانية	تذويب التجميد السريع	

4619 694 50722

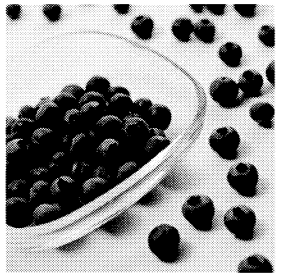
JT 356

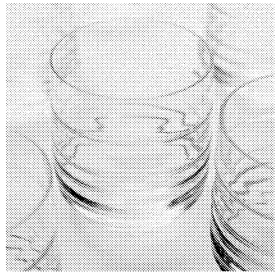
jet Chef

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

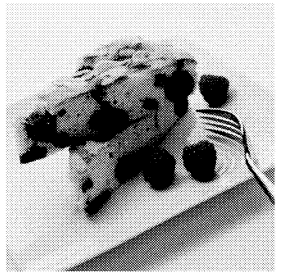


Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

Whirlpool

قبل التوصيل

تأكد من مطابقة جهد التيار الكهربائي المذكور في لوحة المواصفات لجهد التيار الكهربائي المتوافر **في منزلك**.

ضع الفرن على سطح مستقر ومستوٍ

يتحمل وزن الفرن وما تضع فيه من أواني الطعام، علماً بأن الجانب الأيمن من الوحدة هو الأثقل.

نوصي الحرص أثناء الاستخدام.

أترك مسافة بين الفرن ومصادر الحرارة الأخرى. ينبغي ألا تزيد درجة حرارة هواء التبريد الذي يسحبه الفرن عن 35 درجة مئوية، ويقتضي السماح بقدر كافٍ من التهوية وجود مسافة لا تقل عن 20 سم أعلى الفرن. تأكد من وجود حوامل فرن المايكروويف في مواضعها وتأكد أيضاً من فراغ المساحة أسفل الفرن للسماح بتدفق الهواء بشكل سليم. تتراوح درجات حرارة المحيط الذي يمكن تشغيل الفرن فيه بين 5 و35 درجة مئوية.

هذا الفرن مصمم بحيث يوضع ويستخدم على سطح عمل لا يقل عن 850 مم أعلى سطح الأرض. تتطلب الرؤية المثلى للشاشة وضع الفرن بحيث تكون الشاشة على ارتفاع أقل من عينيك إذا وقفت أمامه أو مقابل لهما.

لا تخرج شرائح حماية مدخل المايكروويف الموجودة في جانب جدار تجويف الفرن، فهي تمنع جزئيات الشحوم والطعام من الدخول في قنوات مدخل المايكروويف.

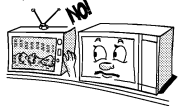
تأكد من عدم إصابة الجهاز بأي تلف. تأكد من إغلاق باب الفرن بإحكام على دعامة الباب وأن عازل الباب الداخلي سليم. أفرغ الفرن ونظفه من الداخل بقطعة نسيج ناعمة ورطبة.

لا تشغل الجهاز في حالة تلف كابل التغذية الرئيسي أو القابس أو عمل الجهاز بشكل غير صحيح أو تلفه أو إسقاطه. لا تغمس كابل التغذية الرئيسي أو القابس في الماء. أترك الكابل بعيداً عن الأسطح الساخنة فقد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق أو مخاطر أخرى.

بعد التوصيل

تظهر الشاشة فارغة عند توصيل الجهاز لأول مرة وبعد أي انقطاع للكهرباء. من الممكن عرض ساعة رقمية تعرض الوقت بنظام 24 ساعة. في حالة عدم برمجة وظيفة الساعة تظل الشاشة فارغة إلى حين ضبط زمن الطهي أو المؤقت.

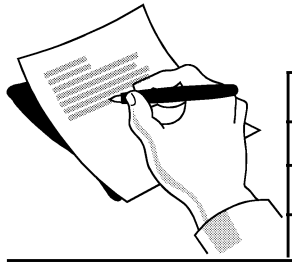
لا يمكن تشغيل الفرن إلا بعد إغلاق باب الفرن بإحكام.



من حالة وضع الفرن قريباً من جهاز تليفزيون أو راديو أو هوائي، يمكن أن يؤدي إلى انخفاض جودة الاستقبال في حالة التليفزيون أو إلى تشويش في حالة الراديو.

توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي أمر إجباري، ولا تتحمل الشركة المصنعة أية مسئولية عن أية إصابة تلحق بأشخاص أو حيوانات أو تلف يلحق بأشياء نتيجة لعدم الالتزام بهذا الأمر اللازم.

لا تتحمل الشركات المصنعة أية مسئولية إزاء أي مشاكل ناجمة عن عدم التزام المستخدم بهذه الإرشادات.



تعليمات الأمان الهامة

اقرأ الكتيّب بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً

يجب الامتناع عن تغطية فتحات تهوية الفرن، حيث إن من شأن سد فتحات دخول الهواء أو خروج العادم أن يلحق بالفرن تلفاً ويؤدي إلى نتائج طهي غير مرضية.

لا تسخن مواد قابلة للاشتعال ولا تستخدمها في الفرن أو قريباً منه، فمن شأن الأدخنة أن تؤدي إلى نشوب حريق أو الانفجار.

لا تستخدم مواد كيميائية أو أبخرة آكلة في هذا الجهاز، لأن هذا النوع من الأفران مصمم خصيصاً لتسخين الطعام أو طهيه وليس للاستخدامات الصناعية أو المعملية.

لا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف الأقمشة أو الورق أو البهارات (التوابل) أو الأعشاب أو الخشب أو الزهور أو الفواكه أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال لأن ذلك قد يؤدي إلى نشوب حريق.

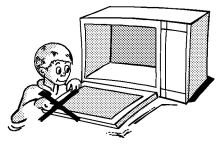
في حالة اشتعال مادةٍ ما داخل الفرن أو خارجه أو انبعاث دخان منها، فأترك باب الفرن مغلقاً وأوقف تشغيل الفرن. افصل كابل التغذية أو قم بفصل التيار الكهربائي من لوحة المصاهر الكهربائية.

لا تبالغ في طهي الطعام بعد حد النضج، لأن ذلك قد يؤدي إلى نشوب حريق.

لا تترك الفرن بدون مراقبة، خاصة عند استخدام ورق أو بلاستيك أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال في عملية الطهي، فمن شأن الورق أن يتفحم أو يحترق وبعض أنواع البلاستيك تنصهر عند استخدامها في تسخين الطعام.

لا تخزن هذا الجهاز أو تستخدمه في أجواء مفتوحة. لا تستخدم هذا المنتج بالقرب من حوض مطبخ أو في قبو رطب أو بالقرب من مسبح أو ما شابه.

لا تستند على الباب وهو مفتوح أو السماح للأطفال باللعب به. قد يسبب ذلك إصابات.



تحذير!

لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن إلا تحت إشراف الكبار وبعد إعطاء تعليمات كافية حتى يستطيع الطفل استخدام الفرن بشكل آمن ويدرك مخاطر سوء الاستخدام.

الجهاز غير مصمم لاستخدام الأطفال أو الضعفاء دون إشراف. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
إذا كان للفرن مصادر حرارة أخرى يمكن استخدامها بالاقتران مع المايكروويف فيجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف البالغين اتقاءً لدرجات الحرارة المولدة.

⚠ تحذير!

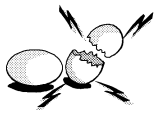
لا تستخدم فرن المايكروويف لتسخين أي شيء موضوع داخل وعاء محكم الإغلاق، حيث إن الضغط يزداد وقد يؤدي إلى أضرار عند الفتح أو قد ينفجر.

⚠ تحذير!

يجب فحص عوازل الباب أو مناطق عزل الباب (سداد الباب) بحثاً عن أي تلف، فإذا تبين وجود تلف في تلك المناطق يجب التوقف عن تشغيل الجهاز حتى يتم إصلاحه على يد فني خدمة مدرب.

البيض

لا تستخدم فرن المايكروويف لطهي بيض كامل أو إعادة تسخينه سواء كان بقشرته أو مقشراً، لأنه من الممكن أن ينفجر البيض حتى وإن كان تسخين المايكروويف قد انتهى.



في حالة عدم استخدام وظيفة الشي بشكل منتظم، تتولد خطورة نشوب حريق نتيجة لاحتمال تراكم جزئيات الطعام والدهن أسفل أجزاء الشواية. لتقليل هذه الخطورة، ينبغي تشغيل وظيفة الشي فقط لمدة 10 دقائق مرة في الشهر لتنظيف الأجزاء.

دليل تحري الأعطال

إذا لم يعمل الفرن، لا تتصل بمركز الخدمة إلا بعد إجراء الفحوصات الآتية:
* تأكد من وجود كل من الصينية الدوارة ودعامة الصينية الدوارة في موضعها الصحيح.
* تأكد من حسن إدخال القابس في مخرج الكهرباء.
* تأكد من إغلاق الباب جيداً.
* افحص المصاهر وتأكد من وجود التغذية الكهربائية.
* تأكد من توافر تهوية كافية للفرن.
* انتظر عشر دقائق ثم أعد محاولة تشغيل الفرن.
* افتح الباب ثم أغلقه قبل إعادة المحاولة.
* ربما ظهر رمز " " أثناء تشغيل بعض الوظائف، وهذا أمر طبيعي ويشير إلى أداء الفرن بعض العمليات الحسابية توصلاً إلى نتيجة نهائية جيدة.

هذه الخطوات تجعلك تتفادى استدعاء الخدمة إذا لم يكن هناك ضرورة، وتوفر عليك التكاليف.
عند الاتصال بمركز الخدمة، رجاء الإدلاء برقم الفرن المسلسل ورقم طرازه (انظر بطاقة الخدمة). راجع كتيب الضمان للحصول على مزيدٍ من التوجيه.

هام:
في حالة الحاجة إلى استبدال كابل التغذية الرئيسية، ينبغي استبداله بكابل تغذية رئيسية أصلي، وهو متاح من خلال مراكز الخدمة المعتمدة لدينا. لا يجوز استبدال كابل التغذية الرئيسية إلا بمعرفة فني خدمة مدرب.

⚠ **تحذير!**

لا يجوز إجراء عمليات الخدمة إلا بمعرفة فني خدمة مدرب. تكمن الخطورة في قيام أي شخص غير مدرب بأية عملية خدمة أو إصلاح تتضمن رفع أي غطاء واقٍ من التعرض لطاقة المايكروويف.
لا ترفع أي من الأغطية.

نصائح بيئية

التغليف

من الممكن إعادة تدوير **صندوق التغليف** بالكامل كما يؤكد على ذلك رمز إعادة التدوير.
اتبع اللوائح المحلية للتخلص من النفايات. احفظ مواد التغليف التي يحتمل انطوائها على مخاطر (أكياس البلاستيك أو الفلين الأبيض الخ.) بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.

الجهاز

الجهاز مصنوع من مواد قابلة لإعادة الاستخدام. إذا قررت الاستغناء عن الجهاز، ينبغي التخلص منه وفق اللوائح المحلية للتخلص من النفايات. قبل الاستغناء عنه، اقطع كابل التغذية الرئيسية لتحول دون توصيل الجهاز بالكهرباء.

احتياطات

عام

هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط!
يجب الامتناع عن تشغيل الجهاز خالياً من الطعام عند استخدام موجات المايكروويف، حيث يلحق مثل هذا التشغيل في غالب الأمر تلفاً بالجهاز.

في حالة التدريب على استخدام الفرن، ضع كوب ماء بداخله ليمتص الماء طاقة المايكروويف ووقاية الفرن من التلف.

لا تستخدم التجويف لأي غرض من أغراض التخزين. استبعد أسلاك إحكام أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضع الكيس في الفرن.

القلي في زيت غزير

لا تستخدم فرن المايكروويف للقلي في زيت غزير، لعدم إمكان التحكم في درجة حرارة الزيت.

السوائل

عند تسخين المشروبات أو الماء في فرن المايكروويف، قد يحدث تسخين السائل فوق درجة الغليان
دون ظهور فقاقيع تشير إلى ذلك، ومن شأن ذلك أن يؤدي إلى فوران فجائي للسائل الساخن.
لمنع هذا الاحتمال، ينبغي اتخاذ الخطوات التالية:
1. تجنب استخدام وعاء ذي جوانب مستوية وعنق نحيف.
2. حرك السائل قبل وضع الوعاء في الفرن واترك الملعقة في الوعاء.
3. بعد التسخين، اتركه بعض الوقت وأعد التحريك قبل إخراج الوعاء من الفرن بحرص.

انتبه

أثناء استخدام الفرن، قد تسخن الأواني وأجزاء الفرن. **استخدم ماسكات** واقية أو قفازات فرن للوقاية من الحروق عند لمس الأوعية وأجزاء الفرن والصواني بعد الطهي.

واظب دائماً على مراجعة كتيّب الطهي بالمايكروويف للإطلاع على التفاصيل.

بعد تسخين أطعمة أو سوائل لرضيع في زجاجة الإرضاع أو برطمان طعام للرضع، احرص دائماً على التحريك وفحص درجة الحرارة قبل التقديم، فهذا يكفل توزع الحرارة بانتظام وتجنب مخاطر اللسعات والحروق.
تأكد من استبعاد الغطاء والحلمة (المصاصة) قبل التسخين!

الملحقات

عام

يوجد في الأسواق عدد من الملحقات المتاحة. تأكد قبل الشراء من ملاءمتها لاستخدامات المايكروويف.

تأكد من صلاحية ما تستخدم من الأواني للأفران وسماحها بمرور موجات المايكروويف قبل الطهي.

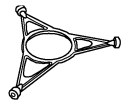
عندما تضع طعاماً وملحقات داخل فرن الماكروويف، تأكد من عدم ملامستها للفرن من الداخل، **ولهذا الأمر أهمية خاصة في حالة استخدام ملحقات مصنوعة من المعدن أو أجزاء معدنية.**

إذا لامست أية ملحقات تحتوي على معادن الفرن من الداخل أثناء تشغيل الفرن، قد تحدث شرارة وربما تلحق بالفرن تلف.

تأكد دائماً من إمكانية دوران الصينية الدوارة بحرية قبل بدء تشغيل الفرن.

تأكد من صلاحية ما تستخدم من الأواني للأفران وسماحها بمرور موجات المايكروويف قبل الطهي.

دعامة الصينية الدوارة

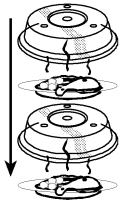


استخدم دعامة الصينية الدوارة أسفل الصينية الزجاجية الدوارة.
امتنع عن وضع أي أوانٍ أخرى على دعامة الصينية الدوارة في أي وقت.
* ضع دعامة الصينية الدوارة في موضعها داخل الفرن بإحكام.

الصينية الزجاجية الدوارة

استخدم الصينية الزجاجية الدوارة لكل أساليب الطهي، فهي تجمع ما يتساقط من جزئيات الطعام وسوائله، ولولا ذلك لأدت إلى اتساخ الفرن من الداخل وتبقعه.
* ضع الصينية الزجاجية الدوارة على دعامة الصينية الدوارة.

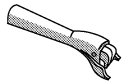
الغطاء



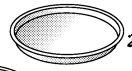
يُستخدم الغطاء في تغطية الطعام أثناء الطهي وإعادة التسخين باستخدام موجات المايكروويف فقط ويعين على خفض الطرطشة (تطاير زذاذ) وعلى احتفاظ الطعام بطراوته إضافة إلى تقليل الوقت اللازم لنضجه.
استخدم الغطاء لإعادة التسخين ثنائي المستويات (في طبقتين).

مقبض التحميص

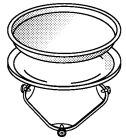
استخدم مقبض التحميص الخاص الوارد مع الجهاز لإخراج طبق التحميص الساخن من الفرن.



طبق التحميص

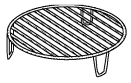


ضع الطعام على طبق التحميص مباشرةً. استخدم الصينية الزجاجية الدوارة دائماً كدعامة عند استخدام طبق التحميص.
لا تضع أي أوانٍ على طبق التحميص لأنه يسخن بسرعة سخونة شديدة وقد يلحق بالإناء تلفاً.



يمكن تسخين **طبق التحميص** مسبقاً قبل الاستخدام (بحد أقصى 3 دقائق). استخدم وظيفة التحميص عند أي تسخين مسبق لطبق التحميص.

الشبكة السلك



استخدم شبكة السلك عند الطهي بالشي أو عند استخدام وظيفة الشي المجمع.

أداة الطهي على البخار

استخدم أداة الطهي على البخار وبها المصفاة في موضعها للأطعمة مثل السمك والخضروات والبطاطس.
استخدم أداة الطهي على البخار دون المصفاة للأطعمة مثل الأرز والمعجنات والفاصوليا البيضاء.
ضع أداة الطهي على البخار على الصينية الزجاجية الدوارة دائماً.

الصيانة و التنظيف

لا تلزم أية صيانة عادةً إلا التنظيف، ويجب القيام به والفرن مفصول عن الكهرباء.
من شأن عدم المحافظة على الفرن نظيفاً، يؤدي إلى رداءة السطح مما قد يؤثر سلباً على عمر الجهاز وربما نتج عنه مخاطر.

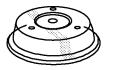
لا تستخدم قطع الإسفنج المعدني في تجويف الفرن من الداخل لأنها تخدش السطح.
واظب على إخراج الصينية الدوارة ودعامة الصينية الدوارة ومسح قاعدة الفرن لتنظيفها على فترات منتظمة، خاصة في حالة حدوث انسكاب.
هذا الفرن مصمم للتشغيل أثناء وجود الصينية الدوارة في موضعها.
لا تشغل فرن المايكروويف في حالة إخراج الصينية الدوارة للتنظيف.
استخدم منظف خفيف وماء ونسيج ناعم لتنظيف الأسطح الداخلية وواجهة الباب وباطنه وفتحة الباب.
لا تدع مجالاً لتراكم الشحم أو جزئيات الطعام حول الباب.
في حالة البقع الصعبة، اغل كوباً من الماء في الفرن لمدة دقيقتين أو ثلاث، حيث يلين البخار الآثار.
من الممكن التخلص من الروائح داخل الفرن عن طريق إضافة قليلاً من عصير الليمون إلى كوب ماء ووضعه على الصينية الدوارة ثم غلي ما فيه بضعة دقائق.
من شأن المنظفات الحاكة والإسفنج المعدني وأقمشة الغسل الخشنة الخ. يمكن أن تلحق تلف بلوحة التحكم وأسطح الفرن الداخلية والخارجية. استخدم إسفنج مع منظف لطيف أو مناديل ورقية مع منظف زجاج رشاش، مع التنبه إلى رش منظف الزجاج على منديل ورقي.
لا ترش على الفرن مباشرةً.

قابل للغسل في غسالة الأطباق:

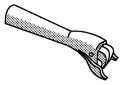
دعامة الصينية الدوارة.

الصينية الزجاجية الدوارة.

الغطاء

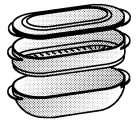


مقبض التحميص.



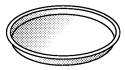
الشبك السلك.

أداة الطهي على البخار

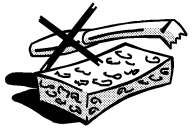


التنظيف بعناية:

ينبغي تنظيف طبق التحميص في محلول منظف خفيف.
يمكن تنظيف المواضع شديدة الاتساخ بإسفنج ومنظف خفيف.
احرص دائماً على ترك طبق التحميص حتى يبرد قبل تنظيفه.

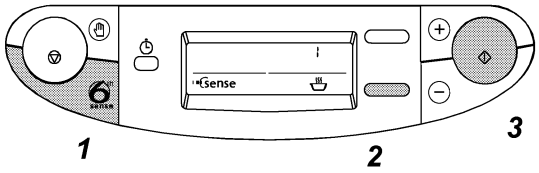


لا تغمس طبق التحميص في الماء ولا تشطفه به وهو ساخن فقد يؤدي التبريد السريع به ضرراً.



لا تستخدم الإسفنج المعدني لأن ذلك يخدش السطح.

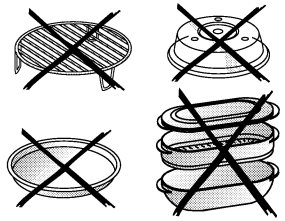
طهي بالحاسة السادسة



1. اضغط على زر 6th sense لاختيار الوظيفة المرغوبة.
2. اضغط على زر الطعام (FOOD) تكراراً لضبط فئة الطعام.
3. اضغط على زر البدء.

يجب وخز **رقائق** أو أغطية **البلاستيك** بشوكة أو عود لتخفيف الضغط ومنع الانفجار، حيث يتكون البخار أثناء الطهي.

لا تستخدم هذه الوظيفة إلا للطهي. لا يمكن استخدام هذه الوظيفة إلا للطعام المنتمي إلى الفئات المنصوص عليها هنا. استخدم "المايكروويف للطهي وإعادة التسخين" لسائر الأطعمة أو الأوزان غير المذكورة.



لا تستخدم مع هذه الوظيفة.

الأوزان الموصى بها		
1	البطاطس المخبوزة (2 - 4 حبات كل منها 250 جم تقريباً)	أوخز حبات البطاطس ثم ضعها في صحن ملائم للاستخدام في الأفران والمايكروويف. رجاء التنبه إلى سخونة الفرن والصحن والطعام.
2	البطاطس المسلوقة (250 جم – 1 كجم)	انتق حبات بطاطس متقاربة الأحجام. اقطع الحبات الكبيرة إلى نصفين. ضع حبات البطاطس في الجزء السفلي من أداة الطهي على البخار. أضف 100 ملليلتر من الماء وضع غطاءً. أضف قليلاً من الملح إلى الماء في حالة الرغبة في ذلك.
3	الخضراوات المجمدة (250 جم – 750 جم)	ضع الخضروات في الجزء السفلي من أداة الطهي على البخار. أضف 100 ملليلتر من الماء وضع غطاءً. أضف قليلاً من الملح إلى الماء في حالة الرغبة في ذلك.

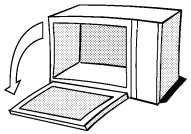
السلامة عند التشغيل \ سلامة الأطفال

تنشط وظيفة السلامة التلقائية هذه بعد عودة الفرن إلى "وضع الاستعداد" بدقيقة. (يكون الفرن في "الاستعداد" عند عرض الساعة بنظام 24 ساعة أو عند فراغ الشاشة في حالة عدم ضبط الساعة).

يجب فتح الباب ثم إغلاقه - كأن يوضع فيه طعام - قبل تحرير قفل السلامة، وإلا فإن كلمة **"door"** تظهر على الشاشة.

تعليق الطهي أو إيقافه

لتعليق الطهي:
يمكن تعليق الطهي لفحص الطعام أو قلبه أو تحريكه وذلك عن طريق فتح الباب، ويبقى الإعداد لمدة 10 دقائق بعدها.

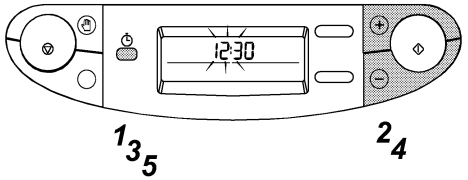


لمواصلة الطهي:
أغلق الباب واضغط على زر البدء (Start) مرة واحدة لمواصلة الطهي من حيث توقف لدى تعليقه.
يؤدي الضغط على زر البدء مرتين إلى زيادة الزمن بثلاثين ثانية.

إذا لم تكن ترغب في مواصلة الطهي:
أخرج الطعام ثم أغلق الباب واضغط على زر الإيقاف (Stop)

تصدر إشارة صوتية كل دقيقة لمدة عشر دقائق عند انتهاء الطهي.
اضغط على زر الإيقاف أو افتح الباب لإلغاء الإشارة.
ملاحظة: لا يحتفظ الفرن بالاعدادات إلا لمدة 60 ثانية في حالة فتح الباب ثم إغلاقه بعد انتهاء الطهي.

الساعة



1. اضغط على زر الساعة (Clock) (لمدة 3 ثوان) حتى تومض الخانة اليسرى (خانة الساعات).
2. اضغط على زري +/- لضبط الساعات.
3. اضغط على زر الساعة مرة أخرى. (تومض الخانتان في جهة اليمين (خانتي الدقائق)).
4. اضغط على زري +/- لضبط الدقائق.
5. اضغط على زر الساعة مرة أخرى.

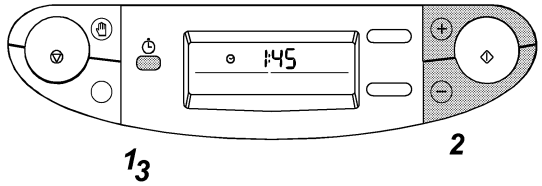
تنضبط بذلك الساعة وتشرع في العمل.

نفاد زمن الساعة: يجب استكمال كل خطوة خلال 60 ثانية وإلا تعود الشاشة إلى وضع الاستعداد تلقائياً.

ملاحظة: تظهر الشاشة فارغة عند توصيل الجهاز لأول مرة وبعد أي انقطاع للكهرباء. في حالة عدم ضبط الساعة تظل الشاشة فارغة إلى حين ضبط زمن الطهي.

إذا أردت محو الساعة من الشاشة بعد ضبطها فما عليك إلا الضغط على زر الساعة (3 ثوان) حتى تومض الخانة اليسرى (خانة الساعات) ثم الضغط على زر الإيقاف.
لإعادة الساعة إلى العمل، اتبع الإجراء المذكور أعلاه.

مؤقت الطبخ



1. اضغط على زر الساعة مرة واحدة.
2. اضغط على زري +/- لضبط قياس الزمن المرغوب.
3. أعد الضغط على زر الساعة مرة أخرى لبدء مؤقت المطبخ.

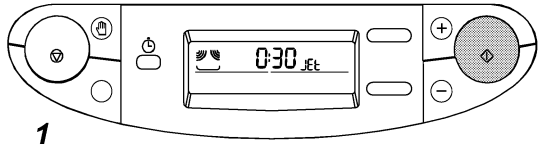
تسمع إشارة صوتية عند انتهاء موقت المطبخ العد التنازلي.
تؤدي ضغطة واحدة على زر الساعة إلى عرض ما تبقي من وقت في المؤقت، حيث يظهر ذلك لمدة 3 ثوانٍ ثم يعود زمن الطهي إلى الظهور (إذا كنت بصدد الطهي حالياً).

يعمل مؤقت المطبخ بشكل منفصل عن كافة الوظائف الأخرى ويمكن استخدامه في أي وقت بغض النظر عن وجود عملية طهي جارية في الفرن من عدمه.

استخدم هذه الوظيفة عند الحاجة إلى مؤقت مطبخ لقياس الزمن بدقة لمختلف الأغراض مثل طهي البيض أو المعجنات أو تخمير العجين قبل خبيزه الخ.

لإيقاف مؤقت المطبخ عند عمله في خلفية وظيفة أخرى، يجب عليك أولاً استدعاءه إلى المقدمة عن طريق الضغط على زر الساعة ثم إيقافه بالضغط على زر الساعة مرة أخرى.

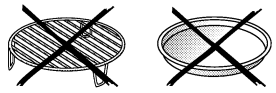
التشغيل السريع



1. اضغط على زر البدء.

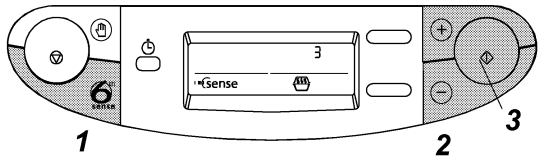
تبدأ هذه الوظيفة تلقائياً بمستوى طاقة المايكروويف القصوى وزمن طهي مضبوط على ثلاثين ثانية، وتؤدي كل ضغطة إضافية إلى زيادة الزمن بثلاثين ثانية، كما يمكنك تعديل الزمن عن طريق الضغط على زري +/- لزيادة الزمن أو إنقاصه بعد بدء الوظيفة.

تستخدم هذه الوظيفة من أجل إعادة تسخين سريعة لطعام ذي محتوىً مائي كبير مثل الحساء الصافي والقهوة والشاي.



لا تستخدم مع هذه الوظيفة.

طهي البخار بالحاسة السادسة



1. اضغط على زر 6th sense لاختيار الوظيفة المرغوبة.
2. اضغط على زري +/- لضبط زمن الطهي. (في حالة عدم ضبط الزمن، يقتصر البرنامج على العمل إلى حد الغليان ثم إيقاف التشغيل).
3. اضغط على زر البدء.

احرص دائماً على تغطية الطعام بغطاء. تأكد من صلاحية الوعاء والغطاء للمايكروويف قبل استخدامهما. إذا لم يكن لديك غطاء متاح للوعاء الذي اخترته يمكنك استخدام طبق بدلاً من ذلك، مع ضرورة وضعه بحيث يواجه أسفله باطن الوعاء.
لا تستخدم مواد تغليف من بلاستيك أو ألومنيوم عند تغطية الطعام.

يجب عدم ملء الأوعية أكثر من النصف. إذا أردت غلي كميات كبيرة يجب عليك اختيار وعاء أكبر بحيث تتأكد من عدم امتلائه إلى أكثر من نصف حجمه وذلك تجنباً لفرط الغلي.

طهي الخضروات
ضع الخضروات في المصفاة. اسكب 50-100 مللي لتر من الماء في الجزء السفلي. ضع الغطاء واضبط الزمن.
تتطلب الخضروات الرخوة مثل البروكولي زمن طهي 2-3 دقائق.
أما الخضروات الأكثر صلابة مثل الجزر والبطاطس فتتطلب زمن طهي 4 – 5 دقائق.

طهي الأرز
استخدم التوصيات المذكورة على العبوة فيما يتعلق بزمن الطهي ومقدار الماء والأرز. ضع المكونات في الجزء السفلي ثم ضع الغطاء واضبط الزمن.

استخدم هذه الوظيفة للأطعمة مثل الخضروات والسمك والأرز والمعجنات.
تعمل هذه الوظيفة على خطوتين.
* في الخطوة الأولى يسخن الطعام سريعاً إلى درجة حرارة الغليان.
* في الخطوة الثانية تنضبط درجة الحرارة تلقائياً على الغلي الهادئ تجنباً لفرط الغلي.

لا تستخدم مع هذه الوظيفة.

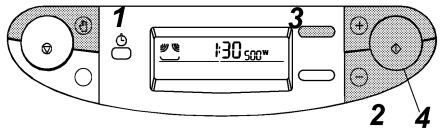
⚠ تحذير!

أداة الطهي على البخار مصممة للاستخدام مع موجات المايكروويف فقط!
امتنع تماماً عن استخدامها مع أية وظيفة أخرى على الإطلاق.
من حالة استخدام أداة الطهي على البخار في أية وظيفة أخرى يمكن أن يحدث أضراراً.
تأكد دائماً من إمكانية دوران الصينية الدوارة بحرية قبل بدء تشغيل الفرن.
ضع أداة الطهي على البخار على الصينية الزجاجية الدوارة دائماً.

تحميص بالحاسة السادسة

الأوزان الموصى بها		
بالنسبة للطعام غير الوارد في هذا الجدول وفي حالة زيادة الوزن أو نقصانه عن الوزن الموصى به، ينبغي عليك اتباع الإجراء لوظيفة التحميص اليدوي.		
1	البطاطس المقلية (250 جم – 600 جم)	انشر أصابع البطاطس في طبقة مستوية على طبق التحميص. انثر عليها ملحاً في حالة الرغبة في أصابع أكثر تحميصاً. يمكن تقليب أصابع البطاطس عند عرض الوقت.
2	بيتزا رقيقة (250 جم – 500 جم)	للبيتزا ذات القاعدة الرقيقة.
3	بيتزا سميكة (300 جم – 800 جم)	للبيتزا ذات القاعدة السميكة.
4	كيش (400 جم – 800 جم)	ضع الكيش على طبق التحميص مباشرةً.
5	أجنحة الدجاج (250 جم – 600 جم)	انشر أجنحة الدجاج في طبقة مستوية على طبق التحميص.

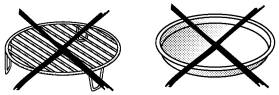
يدوي استخدام المايكروويف للطهي وإعادة التسخين



1. اضغط على زر التشغيل اليدوي (MANUAL) لاختيار الوظيفة المرغوبة.
2. اضغط على زري +/- لضبط زمن الطهي.
3. اضغط على زر القوة (WATTS) تكراراً لضبط مستوى الطاقة المفضل.
4. اضغط على زر البدء.

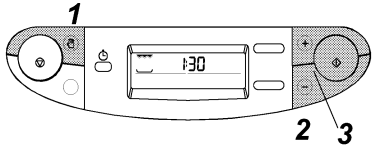
بعد ابتداء عملية الطهي:
يمكن زيادة الزمن بسهولة في خطوات تستغرق كل منها 30 ثانية عن طريق الضغط على زر البدء، حيث يزداد الزمن بمقدار 30 ثانية مع كل ضغطة، كما يمكنك تعديل زمن الطهي عن طريق الضغط على زري +/- لزيادة الزمن أو إنقاصه.
يمكن كذلك تعديل مستوى الطاقة أثناء الطهي بالضغط على زر القوة (WATTS).

استخدم هذه الوظيفة للطهي وإعادة التسخين المعتادين، مثل الخضراوات والسمك والبطاطس واللحم.



لا تستخدم مع هذه الوظيفة.

يدوي الشي

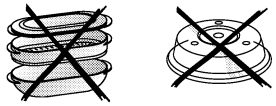


1. اضغط على زر التشغيل اليدوي (MANUAL) لاختيار الوظيفة المرغوبة.
2. اضغط على زري +/- لضبط زمن الطهي.
3. اضغط على زر البدء.

لا تترك باب الفرن مفتوحاً فترات طويلة عند تشغيل وظيفة الشي، حيث يؤدي ذلك إلى تناقص درجة الحرارة.

بالنسبة للطعام من أمثال الجبن والخبز شرائح اللحم والسجق، ضع الطعام على الشبكة السلك العليا.

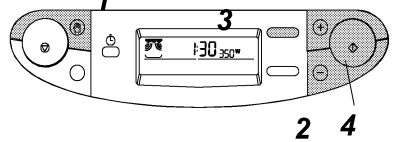
استخدم هذه الوظيفة لإضفاء سطح محمر لطيف على الطعام بسرعة.



لا تستخدم مع هذه الوظيفة.

⚠ **هام!**
تأكد أن الأواني المستخدمة مقاومة للحرارة وصالحة للاستخدام في الأفران قبل الشي بها.
لا تستخدم أوانٍ بلاستيكية عند الشي لأنها ستنصهر، كما لا تلائم الأشياء المصنوعة من الخشب أو الورق ذلك أيضاً.

يدوي — الشي المجمع



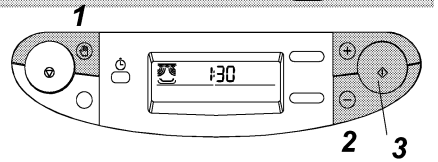
1. اضغط على زر التشغيل اليدوي (MANUAL) لاختيار الوظيفة المرغوبة.
2. اضغط على زري +/- لضبط زمن الطهي.
3. اضغط على زر القوة (WATTS) تكراراً لضبط مستوى الطاقة المفضل.
4. اضغط على زر البدء.

استخدم هذه الوظيفة لطهي الطعام من أمثال معجنات الجبن واللازانيا والدواجن والبطاطس المخبوزة.

لا تستخدم مع هذه الوظيفة.

الحد الأقصى لمستوى طاقة المايكروويف عند الاستخدام مع الشي المجمع محدود بمستوى مضبوط مسبقاً في المصنع.
ضع الطعام على شبكة السلك العليا أو على الصينية الزجاجية الدوارة عند الطهي بهذه الوظيفة.

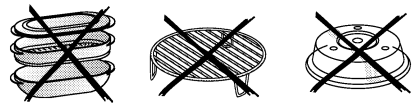
يدوي — التحميص



1. اضغط على زر التشغيل اليدوي (MANUAL) لاختيار الوظيفة المرغوبة.
2. اضغط على زري +/- لضبط زمن الطهي.
3. اضغط على زر البدء.

استخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين وطهي البيتزا وسائر أنواع الطعام القائم على العجين، كما يحسن استخدامها لقلي البيض بالبسطرمة والسجق والهامبورجر الخ.

يعمل الفرن تلقائياً بموجات المايكروويف والشي من أجل تسخين طبق التحميص، وبهذا الشكل يبلغ طبق التحميص إلى درجة الحرارة اللازمة لعمله بسرعة ويبدأ في تحمير الطعام وتحميصه.



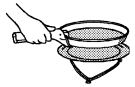
لا تستخدم مع هذه الوظيفة.

هام!

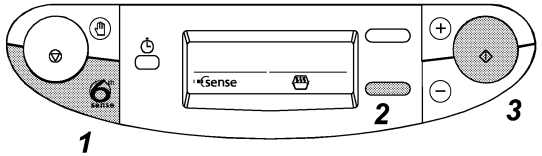
تأكد من صحة وضع طبق التحميص وسط الصينية الزجاجية الدوارة.
يصبح الفرن وطبق التحميص ساخنين جداً عند استخدام هذه الوظيفة.
لا تضع طبق التحميص الساخن على أي سطح سريع التأثر بالحرارة.
انتبه إلى عدم ملامسة السقف أسفل أجزاء الشواية.

استخدم قفازات فرن أو مقبض التحميص الخاص الوارد عند إخراج طبق التحميص الساخن.

لا تستخدم إلا طبق التحميص الوارد مع الجهاز لهذه الوظيفة، حيث لا تعطيك أطباق التحميص الأخرى المتاحة في الأسواق نتائج صحيحة عند استخدام هذه الوظيفة.



تحميص بالحاسة السادسة



1. اضغط على زر 6th sense لاختيار الوظيفة المرغوبة.
2. اضغط على زر الطعام (FOOD) تكراراً لضبط فئة الطعام.
3. اضغط على زر البدء.

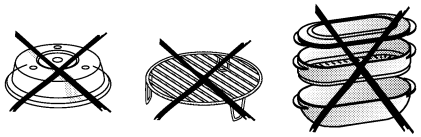
ضبط مستوى النضج
عند استخدام هذه الوظيفة، يمكنك أيضاً التحكم بنفسك في الناتج النهائي من خلال وظيفة ضبط **مستوى النضج**، والتي تتيح لك الوصول إلى درجة حرارة نهائية أعلى أو أقل أو إلى زمن أطول أو أقصر. الإعداد القياسي يعطيك عادةً أفضل النتائج.
في حالة تسخين الطعام إلى درجة حرارة أعلى من اللازم، يمكنك ضبط ذلك قبل استخدام تلك الوظيفة في المرة التالية.
يتم هذا بتحديد مستوىً أعلى أو أقل باستخدام زر القوة (WATTS).

+ لزيادة درجة الحرارة النهائية.
− لإنقاص درجة الحرارة النهائية.

ملاحظة:
لا يمكن ضبط مستوى النضج ولا تعديله إلا قبل التشغيل

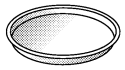
يجب الامتناع عن مقاطعة البرنامج طالما بقيت "[_ _ _]" معروضة.
يمكن مقاطعة البرنامج عند عرض الوقت.

استخدم هذه الوظيفة لتسخين الطعام بسرعة من التجمد إلى درجة حرارة التقديم. لا تستخدم هذه الوظيفة إلا للطعام الجاهز المجمد.



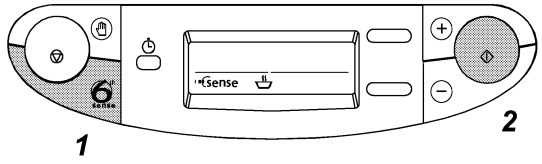
لا تستخدم مع هذه الوظيفة.

لا تستخدم إلا طبق التحميص الوارد مع الجهاز لهذه الوظيفة، حيث لا تعطيك أطباق التحميص الأخرى المتاحة في الأسواق نتائج صحيحة عند استخدام هذه الوظيفة.



⚠ هام!
***لا تضع** أية أوعية أو مواد تغليف على طبق التحميص!*
*لا يوضع على طبق التحميص **إلا الطعام**.*

إعادة التسخين بالحاسة السادسة



استخدم هذه الوظيفة عند إعادة تسخين الطعام الجاهز سواء كان مجمداً أو مبرداً أو بدرجة حرارة الغرفة.
ضع الطعام على صحن أو طبق طعام ملائم للاستخدام مع المايكروويف ومقاوم للحرارة.

1. اضغط على زر 6th sense لاختيار الوظيفة المرغوبة.
2. اضغط على زر البدء.

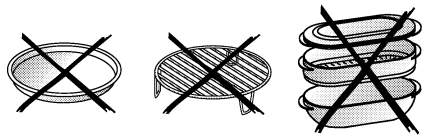
ضبط مستوى النضج
عند استخدام هذه الوظيفة، يمكنك أيضاً التحكم بنفسك في الناتج النهائي من خلال وظيفة ضبط **مستوى النضج**، والتي تتيح لك الوصول إلى درجة حرارة نهائية أعلى أو أقل أو إلى زمن أطول أو أقصر. الإعداد القياسي يعطيك عادةً أفضل النتائج.
في حالة تسخين الطعام إلى درجة حرارة أعلى من اللازم، يمكنك ضبط ذلك قبل استخدام تلك الوظيفة في المرة التالية.
يتم هذا بتحديد مستوىً أعلى أو أقل باستخدام زر القوة (WATTS).

\+ لزيادة درجة الحرارة النهائية.

\- لإنقاص درجة الحرارة النهائية.

ملاحظة:
لا يمكن ضبط مستوى النضج ولا تعديله إلا قبل التشغيل

يجب الامتناع عن مقاطعة البرنامج طالما بقيت "0:00" معروضة.
يمكن مقاطعة البرنامج عند عرض الوقت.
عند حفظ الطعام في الثلاجة أو وضعه في طبق لإعادة تسخينه، ضع الطعام الأكثر ثخانة وكثافة جهة محيط الطبق والطعام الأقل ثخانة أو الأقل كثافة في الوسط.



لا تستخدم مع هذه الوظيفة.

ضع شرائح اللحم الرقيقة فوق بعضها البعض أو متداخلة.

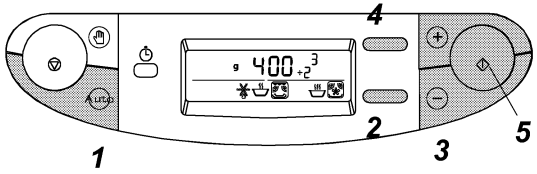
يجب وضع **الشرائح الأكثر سمكاً** مثل رغيف اللحم والسجق بالقرب من بعضها البعض.

زمن الترك
تؤدي دقيقة أو اثنتان من زمن ترك الطعام دائماً إلى تحسين الناتج، خاصة للطعام المجمد.

احرص دائماً على استخدام الغطاء الوارد مع الجهاز مع هذه الوظيفة إلا عند إعادة تسخين الحساء المبرد فلا يلزم لذلك الغطاء! إذا حال أسلوب تعبئة الطعام دون استخدام الغطاء، يجب قطع شقين أو ثلاثة في الغلاف للسماح بهروب الضغط الزائد أثناء إعادة التسخين.

إطلاق الضغط
يجب وخز **رقائق البلاستيك** أو شقها بشوكة لتخفيف الضغط ومنع الانفجار، حيث يتكون البخار أثناء الطهي.
يجب عدم تجاوز **وزن صافٍ** قدره **250 – 600 جم** عند استخدام هذه الوظيفة، وعدا ذلك، يحسن التحول إلى استخدام وظيفة الطهي اليدوي للحصول على أفضل النتائج.
تأكد أن درجة حرارة الفرن تساوي درجة حرارة الغرفة قبل استخدام هذه الوظيفة للحصول على أفضل النتائج.

تذويب التجميد السريع

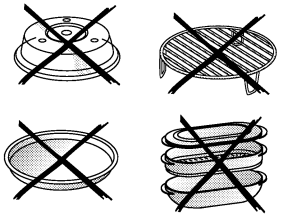


1. اضغط على زر 6th sense لاختيار الوظيفة المرغوبة.
2. اضغط على زر الطعام (FOOD) تكراراً لضبط فئة الطعام.
3. اضغط على زري +/- لضبط صافي وزن الطعام المطلوب تذويب تجميده.
4. اضغط على زر البدء.

يتوقف الفرن في منتصف عملية تذويب التجميد ويوجهك إلى قلب (TURN) الطعام.
— افتح الباب.
— اقلب الطعام.
— أغلق الباب وأعد التشغيل بالضغط على زر البدء.

ملاحظة: يواصل الفرن تلقائياً بعد دقيقتين إذا لم يقلب الطعام، ويطول في هذه الحالة زمن تذويب التجميد.

استخدم هذه الوظيفة لتذويب تجميد اللحم والدواجن والسمك والخضراوات والخبز.



لا تستخدم مع هذه الوظيفة.

ضع الطعام على الصينية الزجاجية الدوارة دائماً.

تتطلب هذه الوظيفة معرفة صافي وزن الطعام، ومن ثم يحسب الفرن تلقائياً الزمن اللازم للانتهاء من عملية تذويب التجميد / الطهي.

الأطعمة المجمدة:
إذا كانت درجة حرارة الطعام أعلى من التجميد العميق (18 درجة مئوية تحت الصفر) فاختر الوزن الأقل للطعام.
إذا كانت درجة حرارة الطعام أقل من التجميد العميق (18 درجة مئوية تحت الصفر) فاختر الوزن الأعلى للطعام.

الأوزان الموصى بها		
بالنسبة للطعام غير الوارد في هذا الجدول وفي حالة زيادة الوزن أو انخفاضه عن الوزن الموصى به، ينبغي عليك إتباع إجراء "استخدام موجات للطهي وإعادة التسخين" واختيار 160 واط عند تذويب التجميد.		
1	اللحوم (100 جم – 2 كجم)	لحم مفروم أو كباب حلة أو شرائح أو مشويات.
2	الدواجن (100 جم – 3 كجم)	دجاج كامل أو قطع أو شرائح فيليه.
3	السمك (100 جم – 2 كجم)	شرائح كاملة أو فيليه.
4	الخضراوات (100 جم – 2 كجم)	خضراوات مشكلة – بازلاء – بروكولي الخ.
5	الخبز (100 جم – 2 كجم)	أرغفة أو كايزر أو بيتي بان